



本PDF文件由 www.ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[120962-03-0](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)

如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.cn)

CAS Number:120962-03-0 基本信息

中文名:	低芥酸菜籽油; 低芥酸菜籽油
英文名:	Canola oil(Low erucic acid rapeseed oil; LEAR)
别名:	Canola oil(Low erucic acid rapeseed oil; LEAR)
CAS登录号:	120962-03-0

物理化学性质

性质描述:	<p>低芥酸菜籽油(120962-03-0)的主要成分:</p> <p>1、未氢化的低芥酸菜籽油由各种饱和的和不饱和的脂肪酸三甘油酯所组成。含量最多的是十八碳一烯酸酯。各种脂肪酸的组成(重量百分数)幅度为: <14(<0.1%); 14: 0(<0.2%); 16: 0(<6.0%); 16: 1(<1.0%); 18: 0(<2.5%); 18: 1(>50%); 18: 2(<40.0%); 18: 3(<14%); 20: 0(<1.0%); 20: 1(<2.0%); 22: 0(<0.5%); 22: 1(<2.0%); 24: 0(<0.2%); 24: 1(<0.2%)。</p> <p>2、淡黄色油, 0℃以上时为液体。</p>
-------	---

CAS#120962-03-0化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 120962-03-0](#) 查看
若您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	低芥酸菜籽油(120962-03-0)用作涂层剂; 乳化剂; 成型剂; 组织改进剂。低芥酸菜籽油和部分氢化低芥酸菜籽油可用作食用油脂。但不得用于婴儿配方食品。
生产方法及其他:	<p>低芥酸菜籽油(120962-03-0)的制法:</p> <p>由各种低芥酸(C22: 1)含量的十字花科植物油菜(<i>Brassica napus</i>或<i>Bocamestris</i>)的种子用机械压榨法或正己烷萃取法获得, 并经精炼、脱臭, 以除去游离脂肪酸、磷脂类、色素、气味以及其他非油物质而成。可经氢化以降低其不饱和脂肪酸的含量。</p>

相关化学品信息

[12071-73-7](#) [125091-65-8](#) [126484-16-0](#) [122885-00-1](#) [123405-87-8](#) [12072-23-0](#) [129960-90-3](#) [120982-79-8](#) [1256355-30-2](#) [120277-47-6](#) [卡巴肿](#) [126105-26-8](#) [12161-08-9](#) [125056-64-6](#) [碱式碳酸镁](#) 443

生成时间2015-10-7 10:04:28